Solutions for wine making

Vinoprotect®

Gomme de cellulose – Carboxyméthylcellulose (CMC) – E466

Vinoprotect est une gomme de cellulose destinée à la stabilisation tartrique des vins tranquilles et des vins effervescents.

INTÉRÊTS ŒNOLOGIQUES

> Les gommes de cellulose ou CMC sont utilisées dans la production d'aliments et de boissons. Des publications parlent de «substitut de pectine». Ces colloïdes sont produits à partir de la cellulose qui est un polymère naturel de D-glucose, dans lequel la liaison entre les unités de glucose est de type ß, 1:4. Les gommes de cellulose constituent une vaste gamme de produits qui présentent des caractères physico-chimiques variés. Peu conviennent à l'œnologie. Lamothe-Abiet a sélectionné une gomme de cellulose spécifique efficace, neutre en goût et facile à mettre en œuvre.

> Dérivée de fibres végétales, ce colloïde protecteur se présente sous forme de poudre granuleuse ou fibreuse blanche, légèrement hydroscopique et inodore.

> Ce produit spécifique au vin a été sélectionné en tenant compte de deux constantes : DS, degré de substitution et son DP, degré de polymérisation, paramètres qui déterminent la viscosité et la solubilité du produit dans l'eau. Vinoprotect est le meilleur compromis entre ces deux critères et sa capacité à stabiliser le vin vis-à-vis des risques de précipitation du bitartrate de potassium au pH et à la température du vin.

> Principe d'action :

Vinoprotect permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composants dans le vin et empêche la nucléation ou le contact direct entre les cristaux de tartre de potassium.

DOSES ET PRECAUTIONS D'EMPLOI:

> De 14 à 20 cL/hL soit de 7 à 10g/hL selon l'instabilité du vin.
- Dose maximum légale : 20cL/hL (10g/hL).

La solution est stabilisée au SO2 (voir la fiche technique).

> Précautions générales :

Employer Vinoprotect sur des vins stabilisés vis-à-vis des protéines.
Ne pas employer sur des vins stabilisés au Lysozyme.

> ***Vins blancs :*** Vinoprotect ne perturbe pas l'IC (Indice de colmatage). Utilisation sur vins dépourvus de protéine.

> ***Vins rosés et rouges :*** Vinoprotect peut provoquer un accroissement de la viscosité en s'associant avec les tannins à basse température et donc provoquer une chute de couleur et des problèmes de filtration. Des essais préalables sont nécessaires.

> ***Vins fortement instables :*** il serait préférable de faire des tests de validation d'efficacité sur ces vins pour vérifier la dose d'emploi et l'efficacité du traitement.

LAMOTHE - ABIET
rue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX
FRANCE

Solutions for wine making

> De manière générale Vinoprotect est un colloïde. Des interactions avec les colloïdes et d'autres substances (tannins, protéines etc.) dont la nature et la quantité varient d'un vin à l'autre sont possibles. Ces complexes peuvent affecter la filtrabilité et entraîner, outre des coûts supplémentaires, une perte rédhibitoire du produit. Des contrôles appropriés et la mise en œuvre des traitements adéquats permettent, dans la plupart des cas, une utilisation efficiente du traitement. Lamothe-Abiet a acquis, une expérience inégalée de la filtrabilité et des traitements afférents. Lamothe-Abiet a mis au point les **CFLA** (Critère de Filtration Lamothe-Abiet) seul outil de mesure pratique de la filtrabilité des vins bruts.

MODE D'EMPLOI

> Vinoprotect se présente sous forme liquide (préparation à 5%) pour une utilisation plus facile.

> **Utilisation avant filtration finale :** Introduire Vinoprotect 24h avant la mise sur des vins collés et préfiltrés si besoin. Diluer dans du vin et ajouter à l'aide d'une pompe doseuse au cours d'un remontage.

> **Utilisation après filtration finale :** introduire Vinoprotect après la dernière filtration à l'aide d'une pompe doseuse.

> **Pour les vins effervescents**, Vinoprotect est apporté au tirage ou au dégorgement.

> Avant utilisation, demandez l'avis de votre œnologue.

CONDITIONNEMENT

> Bidon de 5kg et 20kg.

> Container 1000kg.

CONSERVATION

> Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

> Stocker dans un endroit sec à une température entre 5 et 25°C.

RESPONSABILITE

> Dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de son contrôle, Lamothe Abiet décline toute responsabilité des précipitations qui pourraient survenir après traitement au Vinoprotect.

LAMOTHE - ABIET
rue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX
FRANCE

GR 12/04/2010

www.lamothe-abiet.com

Estabilización - Stabilizzazione - Estabilização - Stabilisierung - Stabilisation - S